Клиент Количество

Проект Позиция

Vision Industry W35K NUVO

Модель: W35KHR **Код:** W82110112002



Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry W35 версия NUVO, температурный диапазон -40°+85°C с бойлером-увлажнителем в стандартной комплектации. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - инновационная система, которая автономно распознает вес, размер и температуру продуктов и автоматически сокращает время шокового охлаждения или замораживания горячих продуктов без использования термощупа. Запатентованная технология NUVO™ для приготовления пищи при низких температурах с использованием пара и последовательными циклами шокового охлаждения или глубоой заморозки. 7-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени, с помощью термощупа или алгоритма Devote. Регулируемая вентиляция 25-100%, регулируемая влажность 45-95%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 100 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 80 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 100 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозийной окраской. Компенсационный клапан для сокращения времени ожидания при частом открывании двери. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом исветодиодная подсветка. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, Внутренняя часть выполнена из «холстовой» стали со специальной высокопрочной текстурой. Вентиляторный блок и крышка конденсатора снимаются без инструментов. Шкаф шоковой заморозки в собранном виде. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

Технические данные

Максимальная вместимость:	1 тележка GN1/1, EN60x40
Диапазон температур:	-40°+85°C
Вентиляция:	25% - 100%
Влажность:	45% - 95% с увлажнителем
Увлажнитель:	Включая
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	100 kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	80 kg
Фреон:	R404/R452
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	1230×1200×2510 mm
Габариты в упаковке:	1464×1364×2550 mm
Вес нетто / брутто:	310 Kg / 340 Kg
Объем нетто / брутто:	/
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Эл. мощность:	3170 W - 12,46 A
Холод. Мощность:	11010 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, пастеризация паром, низкотемпературное паровое приготовление, мойка паром, ручной паровой режим
контроль:	7 "сенсорный экран с USB
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Щуп в центре продукта:	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 100 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя поверхности из «льняной» стали
Внутренние углы:	Закругленное основание 20 мм
Ручка:	Трубчатый из нержавеющей стали AISI 304
Cosmo:	Система дистанционного управления Wi-Fi

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Аксессуары и модификации

- Abbattitore fornito smontato
- Пол h 20 мм, вкатная рампа в комплекте
- Перевешиваемая дверь
- Перевешивание дверей и панели управления
- Угол открытия двери до 100°
- Sonda al cuore 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura
- Winter kit -20°C
- Winter kit -40°C
- Другое напряжение
- Открытый выносной агрегат 4EES-4Y
- Выносной агрегат-тихоход в корпусе 4EES-4Y + Зимний комплект -20°C
- ПВХ вентиляционные профили под основание W35K
- Рампа h 100 мм. Длина 913 мм W35
- Рампа h 140 мм. Длина 1390 мм W35
- Тележка 20 лотков GN1/1 598x530x1630 мм
- Тележка 20 лотков EN60x40 460x620x1750 мм
- Фильтр-картридж Purity C Quell ST 50

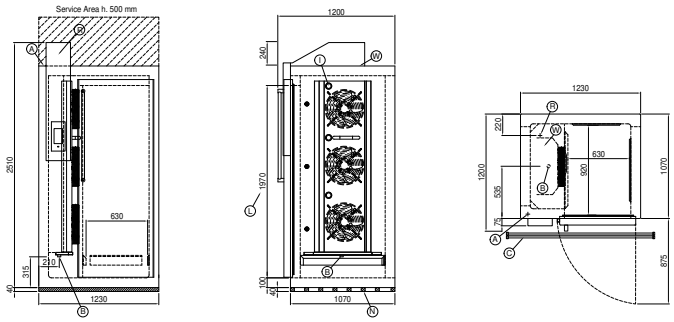
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	400-415 V 3N - 50 Hz
Эл. мощность агрегата:	4,98kW - 10,1A
Фреон:	R404-R452a
Л.С. агрегата:	4
Вес брутто:	187 Kg
Габариты:	1110×785×626 mm
Труба с фреоном на входе:	12 mm
Труба с фреоном на выходе:	28 mm
Холод. Мощность:	Испарител. -10°C конд. +45°C

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать работу шокового охладителя VISION со смартфона. VISION также является концентратором Cosmo и позволяет удаленно контролировать подключенные к нему приборы Coldline. Из приложения вы можете проверить условия работы каждого аппарата и получить предупреждения в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



A:	Выход кабеля питания	**B:**	Слив конденсата	**C:**	Трап в полу для отвода конденсата (рекомендуемые)
I:	Внутреннее светодиодное освещение	**L:**	Полезный дверной проем	**N:**	Изоляционные профили
R:	Выход трубок фреона	**W:**	Загрузка воды в увлажнитель - внутренняя резьба 3/4 дюйма. Слив не требуется		

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.